

Gladkokken

AIRFRYER 7,5L

BRUGERMANUAL CS-6030



CONTENT

English.....3

Norwegian.....16

Thank you for your purchase.
I hope you will be happy with
the product.

You can find more of my quality products
to complete your collection at selected
grocery stores, hardware stores and online.

Best regards

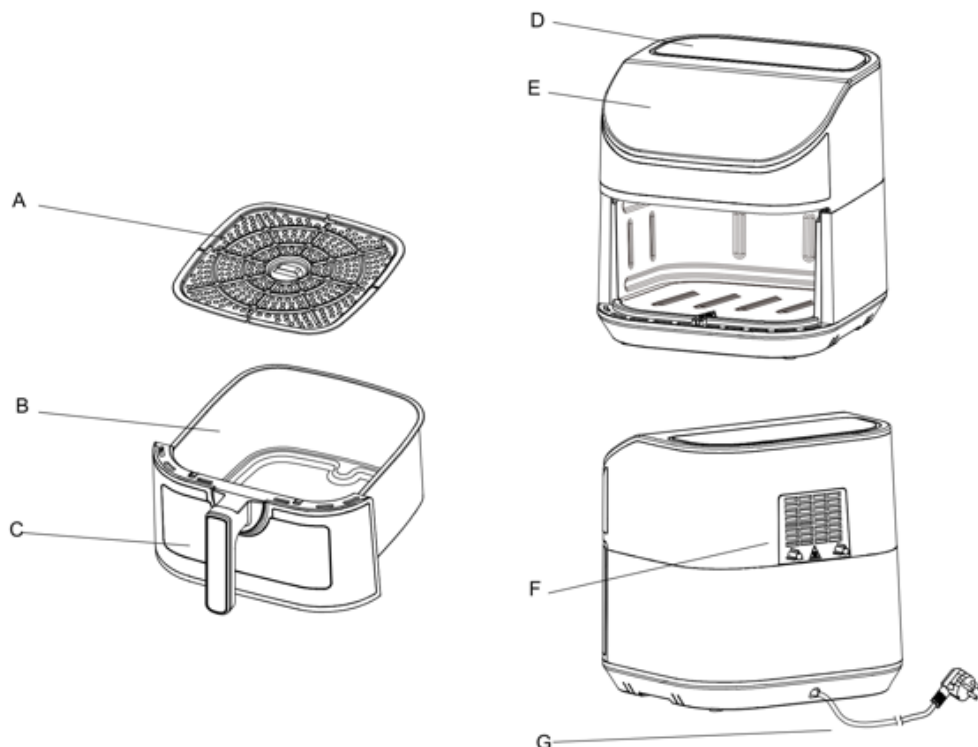
Gladkokken



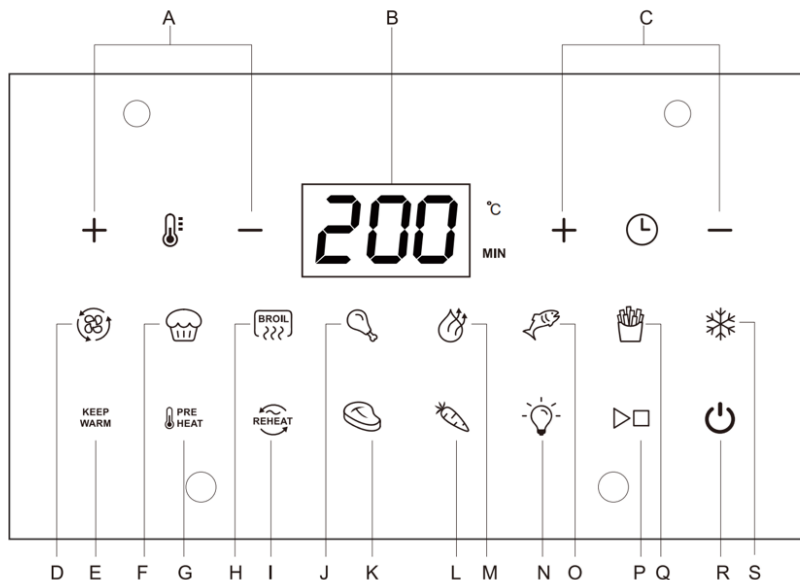
INTRODUCTION

The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

GENERAL DESCRIPTION



- A: Food rack
- B: Food tray
- C: Perspective window
- D: Top cover
- E: Control panel
- F: Heat dissipation window
- G: Power cord



A: Temperature plus or minus

B: Time/Temperature display

C: Time plus or minus

D: Air fry

E: Keep warm

F: Cake

G: Preheat

H: Broil

I: Reheat

J: Chicken

K: Roast

L: Vegetables

M: Dehydrate

N: Light

O: Fish

P: Start / pause

Q: Fries

R: Power On/Off

S: Frozen

IMPORTANT

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safely for future reference..

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance – to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission

to stop before you remove the frying tray from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

Before first use

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the basket, and frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.
4. Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the basket in the frying tray properly.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

Using the appliance

1. Power on

Plug in, there is BEEPS sounds. Light up. 1 seconds will be back to standby mode: all light will be off expect 

2. Menu selection/Temperature/Time

Plug in, it is at the standby mode. Press , default temperature and default time of the Program are 180°C, 15 min respectively, at that time you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food. When press the function icon, the lights flickered, then press  unit start to work. Every function have its own default time and temperature (As shown in the table). Customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

(1). The temperature control range is 50–200°C, every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, press the “+”, will loop back to a temperature of 50°C, press the “-” at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting.

(2). The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min. At 01 min, if you press "--", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

3. Start, pause/stop

After select function, set the right time and right temperature, press ▷□, the ▷□ start to flicker, after BEEPS sounds, machine start to work. During the machine working, press ▷□, after BEEPS sounds, machine stop working, ▷□ stop flickering. during the machine working, press , after BEEPS, machine stop working, and machine back to standby mode.

Noted

(1). During working, you can take frying tray out, stop working, and you can check cooking result or add more food, machine continue to work on the program if pull in the frying tray.

(2). Power cut or unplug during working, machine stop working, all light off, machine continue to work on the program when power on or plug in again.

3, during work, six red lights for heating element. When red six red lights flicker on by one, it means heating element is working, when the temperature reach setting temperature, heating element stop working, and six red lights don't flicker.

4. Working lighting

During working, press , the lighting in cooking chamber will be turned on, press again you will be off.

For safety purpose, during working, if you open the main door, chamber lighting also will turn off, heating element and motor will turn off in the mean time, and the control panel also shut down.

5. End of program

Heating element stop working when working time is done, show 00 min, motor continues to work, buzzer warning. Motor continues to work 1 min, cooling machine, then machine enter the standby mode.

***For at se tabellen over hvad de forskellige madvarer skal tilberedes med og tid, se "Menu tabel" i den engelsk version af denne manual.**

PROGRAM LOGISTICS		
Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
AIR FRY	20	200
CAKE	25	160
BROIL	12	200
CHICKEN	20	200
DEHYDRATE	360	60
FISH	10	180
FRIES	18	200
FROZEN	20	60
KEEP WARM	30	100
PREHEAT	3	180
REHEAT	15	150
ROAST	25	200
VEGETABLES	10	150

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

OPERATION STEP

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the basket and put basket in frying tray
3. Put the frying tray in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. Screen display
It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remain working time The function we have selected is flicker
5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.

Caution: Do not press the basket release button during shaking.

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check if the ingredients are ready
If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes
Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.
8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray
Do not turn the basket upside down with the frying tray still attached

to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the frying tray will spill out and leak onto the ingredients.

After hot air frying, the frying tray and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape form the frying tray.

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.
10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When using the Health Fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the Health Fryer.

SETTINGS

Except the preset menu, you also can use this air fryer to make other foods by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.
Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.

- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
POTATOES & FRIES				
Thin frozen fries	12-16	200	Shake	
Thin frozen fries	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	12-18	200	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rösti	15-18	180		
Potato gratin	18-22	180		
MEAT & POULTRY				
Steak	8-12	180		
Pork chops	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Sausage roll	13-15	200		
Drumsticks	18-22	180		
Chicken breast	10-15	180		
SNACKS				
Spring rolls	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken Nuggets	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	6-10	200		Use oven-ready
Frozen Bread-crumbed cheese snacks	10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	160		Use oven-ready

Note: Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

MAKING HOME-MADE FRIES

For the best results, we advise to use pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying tray.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The frying tray, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down

Note: Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the frying tray and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The frying tray and basket are

dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the basket in the frying tray and let the frying tray and the basket soak for approximately 10 minutes.

- A: Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
B: Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required Preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180 °C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

SORTING GUIDE

Electrical and electronic equipment contains materials, components, and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment when waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly.

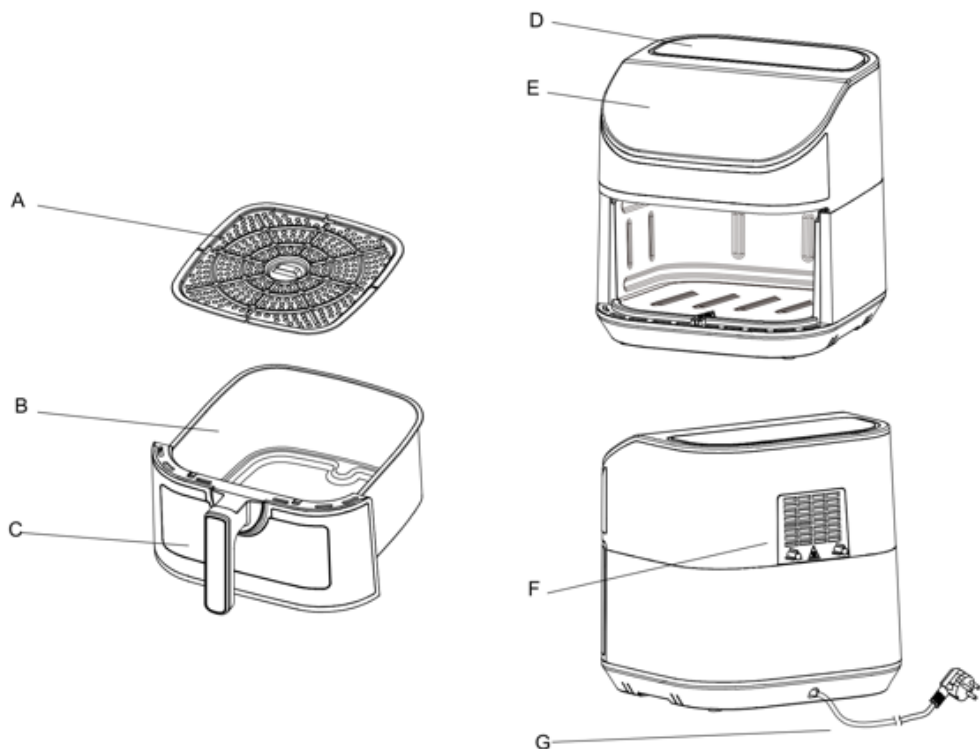
Products marked with a “crossed-out wheeled bin” are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin symbol indicates that WEEE must not be disposed of together with unsorted household waste but must be collected separately.

For this purpose, all municipalities have established collection schemes where WEEE can be delivered free of charge by citizens at recycling centers or other collection points or picked up directly from households. Further information can be obtained from the municipality’s technical administration.

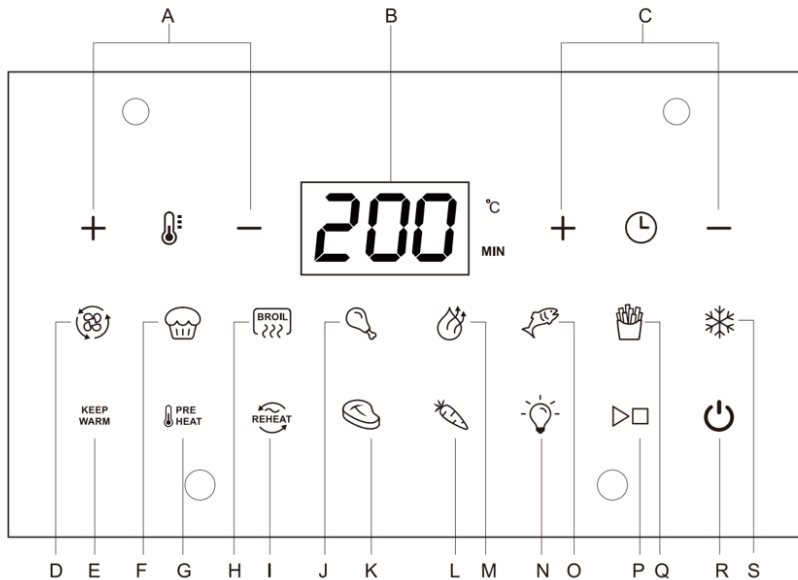
INNLEDNING

Denne airfryeren bruker varm luft i kombinasjon med rask luftsirkulasjon og et toppmontert grillelement for å tilberede rettene dine raskt og enkelt. Ingrediensene varmes opp fra alle sider samtidig, og i de fleste tilfeller er det ikke nødvendig å tilsette olje..

GENERELL BESKRIVELSE



- A: Mattrist
- B: Matkurv
- C: Vindusluke med innsyn
- D: Topplukk
- E: Betjeningspanel
- F: Varmeavledningsvindu
- G: Strømkabel



A: Temperatur pluss eller minus

B: Tid-/temperaturvisning

C: Tid pluss eller minus

D: Airfry

E: Hold varm

F: Kake

G: Forvarm

H: Grill

I: Varm opp igjen

J: Kylling

K: Stek

L: Grønnsaker

M: Tørk

N: Lys

O: Fisk

P: Start / pause

Q: Pommes frites

R: På/Av

S: Frossen

VIKTIG INFORMASJON

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og oppbevar den for fremtidig referanse.

Fare

- Senk aldri kabinettet, som inneholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vann eller skyll det under springen.
- Unngå at vann eller andre væsker kommer inn i apparatet – dette for å forhindre elektrisk støt.
- Legg alltid ingrediensene som skal luftfriteres i kurven for å unngå kontakt med varmeelementene.
- Dekk ikke til luftinntaket eller luftutgangene mens apparatet er i bruk.
- Fyll aldri stekebakken med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Rør aldri ved innsiden av apparatet mens det er i drift.
- Kontroller at den angitte spenningen på apparatet samsvarer med din lokale nettspenning før tilkobling.
- Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømkabelen eller selve apparatet er skadet.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes ut av et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet er ikke egnet for barn eller personer som enten er fysisk eller mentalt funksjonshemmet, eller som mangler erfaring og kunnskap. Hvis noen andre skal bruke apparatet, må de få riktig veiledning.
- Hold apparatet og strømkabelen utenfor barns rekkevidde når det er i bruk eller avkjøles.
- Hold strømkabelen unna varme overflater.
- Ikke koble til apparatet eller betjeningspanelet med våte hender.
- Koble kun apparatet til en jordet stikkontakt.
- Sørg alltid for at støpselet er riktig satt inn.
- Koble aldri dette apparatet til en ekstern tidsbryter.
- Plasser ikke apparatet på eller i nærheten av brennbare materialer som duker eller gardiner.
- Plasser ikke apparatet inntil en vegg eller andre apparater. Sørg for minst 10 cm fri plass bak, på sidene og over apparatet. Ikke plasser noe oppå apparatet.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som er beskrevet i denne veiledningen.
- La aldri apparatet være i gang uten tilsyn.
- Under luftfritering slippes varm damp ut gjennom luftutgangene. Hold hender og ansikt i trygg avstand fra dampen og luftstrømmen. Vær også forsiktig med varm damp og varm luft når du fjerner stekebakken fra apparatet.
- Overflaten under apparatet kan bli varm under bruk.
- Trekk umiddelbart ut støpselet hvis du ser svart røyk komme ut av apparatet. Vent til røyken har stoppet før du fjerner stekebakken.

Forsiktig

- Plasser apparatet på en horisontal, jevn og stabil overflate.
- Dette apparatet er kun beregnet for vanlig husholdningsbruk. Det er ikke ment for bruk i miljøer som personalekjøkken, kontorer, gårdsbruk eller andre arbeidsområder. Det er heller ikke ment for bruk av kunder på hoteller eller lignende steder.
- Dersom apparatet brukes feil, eller ikke i samsvar med instruksjonene i brukerveiledningen, vil garantien være ugyldig, og selgeren fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle skader som måtte oppstå.
- Trekk alltid ut støpselet etter bruk.
- La apparatet kjøle seg ned i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Fjern brente matrester..

Før første bruk

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern eventuelle klistremærker eller etiketter fra apparatet – unntatt merkeskiltet.
3. Rengjør kurven og stekebakken grundig med varmt vann og litt opovaskmiddel ved hjelp av den ikke-slibende svamp
Merk: Du kan også rengjøre disse delene i oppvaskmaskin.
4. Tørk innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.

Klargjøring før bruk

1. Plasser apparatet på en stabil, horisontal og jevn overflate som tåler varme.
2. Plasser kurven korrekt i stekebakken.
 - Ikke fyll stekebakken med olje eller annen væske.
 - Ikke legg noe oppå apparatet, da dette vil forstyrre luftstrømmen og påvirke tilberedningsresultatet.

Bruk av apparatet

1. Påslåing

Sett i støpselet, og en pipelyd vil høres. Lysene tennes og slukkes igjen etter 1 sekund, og apparatet går deretter i standby-modus.

2. Valg av program / Temperatur / Tid

Når apparatet er i standby-modus, trykk på knappen for å velge program. Standardinnstillingene er 180 °C og 15 minutter.

Du kan justere tid og temperatur ved hjelp av knappene "+" og "-". Alternativt kan du velge et spesifikt program ved å trykke på funksjonsikonet. Programmet starter etter et nytt trykk, og apparatet begynner å arbeide. Hvert program har sine egne standardverdier for tid og temperatur (se tabellen i manualen). Tid og temperatur kan justeres fritt ved hjelp av knappene Tid +/- og Temperatur +/- . ▷◻

Justering av temperatur

3. Temperaturintervallet er 50–200 °C.
Hver gang du trykker på "+" eller "-", økes eller senkes temperaturen med 10 °C.

Ved 200 °C vil et trykk på “+” føre temperaturen tilbake til 50 °C. Ved 50 °C vil et trykk på “-” føre temperaturen tilbake til 200 °C.

4. Justering av tid

- Tidsintervallet er fra 1 til 60 minutter. Hver gang du trykker på “+” eller “-”, økes eller reduseres tiden med 1 minutt.
- Ved 60 minutter vil et trykk på “+” føre tiden tilbake til 1 minutt. Ved 1 minutt vil et trykk på “-” føre tiden tilbake til 60 minutter.
- Under tidsjustering vil det digitale displayet for tid blinke på skjermen (ikke under tilberedning). Etter at det har blinket 3 ganger, er tidsinnstillingen lagret.

5. Start / Pause / Stopp

- Når programmet og de ønskede innstillingene er valgt, trykk på startknappen for å begynne tilberedningen.
- Under tilberedning kan du sette apparatet på pause eller stoppe det helt ved å trykke på de tilhørende knappene. ►□

Merk:

- Under bruk kan du ta ut stekebakken, noe som midlertidig stanser maskinen. Du kan da kontrollere resultatet eller legge til mer mat. Når du setter stekebakken tilbake, fortsetter maskinen med det valgte programmet.
- Hvis det oppstår strømbrytning, eller apparatet trekkes ut av stikkontakten under bruk, vil maskinen stoppe, og alle lys slukkes. Når strømmen gjenopprettes eller maskinen kobles til igjen, fortsetter den med det valgte programmet.
- Under bruk vil seks røde lys for

varmeelementet blinke vekselvis. Når temperaturen når den innstilte verdien, slutter varmeelementet å arbeide, og de seks røde lysene slutter å blinke. 

6. Belysning under bruk

- Trykk på lysknappen for å slå lyset i tilberedningskammeret på eller av. Av sikkerhetsmessige årsaker slår lyset og varmeelementene seg automatisk av dersom døren åpnes under bruk.

7. Avslutning av program

- Når tilberedningstiden er ute, stopper varmeelementet, og en alarm høres. Viftene fortsetter å gå i 1 minutt for å kjøle ned apparatet, før det går tilbake til standby-modus.

For å se tabellen over hvordan ulike matvarer skal tilberedes og med hvilken tid, se “Menu table” i den engelske versjonen av denne manualen.

BRUKSANVISNING

1. Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
2. Legg ingrediensene i kurven og plasser kurven i stekebakken.
3. Sett stekebakken i riktig posisjon. Velg en funksjon fra menyen og trykk på START/PAUSE for å starte tilberedningen.
4. Skjermvisning
Skjermen viser temperatur og tid. Temperaturen viser den innstilte verdien, og tiden viser gjenværende tilberedningstid. Den valgte funksjonen vil blinke.
5. Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet “Innstillinger” i denne manualen)
Forsiktig: Ikke trykk på kurvutløserknappen mens du rister.

6. Når du hører timerklokken, er den innstilte tilberedningstiden over. Trekk stekebakken ut av apparatet og plasser den på en varmebestandig overflate.
7. Sjekk om ingrediensene er ferdige. Hvis ingrediensene ikke er ferdige, kan du ganske enkelt skyve stekebakken tilbake i apparatet og tilberede dem noen minutter ekstra.
Tips: For å redusere vekten kan du ta ut kurven fra stekebakken og riste kurven alene. For å gjøre dette, trekk stekebakken ut av apparatet, plasser den på en varmebestandig overflate og trykk på kurvutløserknappen.
8. For å fjerne små ingredienser, trykk på kurvutløserknappen og løft kurven ut av stekebakken.
Unngå å snu kurven opp ned mens den fortsatt er festet til stekebakken, da overflødig olje kan renne ut over ingrediensene. Etter luftfritering vil både stekebakken og ingrediensene være varme. Avhengig av hvilken type ingredienser du har brukt, kan det også slippe ut damp fra stekebakken.
9. Tøm kurven i en bolle eller på en tallerken.
Tips: Bruk en tang for å fjerne store eller skjøre ingredienser fra kurven.
10. Når en porsjon ingredienser er ferdig, er airfryeren klar til å tilberede en ny porsjon.

Merk: Når du bruker airfryeren for første gang, kan det oppstå lett røyk eller lukt. Dette er normalt og vil forsvinne raskt. Sørg for god ventilasjon rundt apparatet.

Innstillinger

I tillegg til de forhåndsinnstilte menyene kan du også bruke airfryeren til å tilberede andre matvarer ved å stille inn tid og

temperatur manuelt. Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge grunnleggende innstillinger for ingrediensene du ønsker å tilberede.

Merk::

- Innstillingene er kun veiledende. Ingredienser kan variere i opprinnelse, størrelse, form og merke, så vi kan ikke garantere at innstillingene passer perfekt for dine ingredienser.r.

Tips:

- Mindre ingredienser krever vanligvis kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- Større mengder ingredienser trenger litt lengre tid, mens mindre mengder trenger kortere tid.
- Å riste små ingredienser halvveis i tilberedningstiden gir bedre resultat og forhindrer ujevn tilberedning.
- Pensle friske poteter med litt olje for et sprøtt resultat. Tilbered dem i airfryeren innen få minutter etter at oljen er påført.
- Unngå å tilberede svært fete ingredienser som pølser i airfryeren.
- Ovnsbakte snacks kan også tilberedes i airfryeren.
- Den optimale mengden for sprø pommes frites er 500 gram.
- Bruk ferdiglaget deig for rask og enkel tilberedning av fylte snacks. Ferdigdeig krever også kortere tilberedningstid enn hjemmelaget deig.
- Bruk airfryeren til å varme opp ingredienser ved å stille inn temperaturen til 150 °C og tiden til ca. 10 minutter.

For å se tabellen over hvordan ulike matvarer skal tilberedes og med hvilken tid, se tabellen for “potatoes & fries, Meat & Poultry + snacks” i den engelske versjonen av denne manualen.

HJEMMELAGDE POMMES FRITES

For best resultat anbefaler vi å bruke ferdigstekte pommes frites. Hvis du ønsker å lage hjemmelagde pommes frites, følg trinnene nedenfor:

1. Skrell potetene og skjær dem i staver.
2. Legg potetstavene i en bolle med vann i minst 30 minutter, ta dem deretter opp og tørk dem med kjøkkenpapir.
3. Hell 1/2 spiseskje olivenolje i en bolle, legg stavene i og bland til de er jevnt dekket med olje.
4. Ta stavene ut av bollen med fingrene eller et kjøkkenredskap, slik at overflødig olje blir igjen i bollen. Legg stavene i kurven.
Merk: Hell ikke alle stavene i kurven på én gang, da dette kan føre til at overflødig olje samler seg i bunnen av stekebakken.
5. Tilbered potetstavene i henhold til instruksjonene i dette kapittelet.

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver bruk. Stekebakken, kurven og innsiden av apparatet har et non-stickbelegg. Bruk ikke metallredskaper eller slipende rengjøringsmidler, da dette kan skade belegget.

1. Trekk ut støpselet fra stikkontakten og la apparatet kjøle seg ned.

Merk:

Fjern stekebakken for at airfryeren skal kjøle seg ned raskere.

1. Tør utsiden av apparatet med en fuktig klut.
2. Rengjør stekebakken og kurven med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
3. Du kan bruke oppvaskmiddel for å fjerne eventuelle matrester.
4. Merk: Stekebakken og kurven tåler oppvaskmaskin.
5. Tips: Hvis det sitter fast smuss i kurven eller i bunnen av stekebakken, fyll stekebakken med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Legg kurven i stekebakken og la dem stå i bløt i ca. 10 minutter.
6. Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp
7. Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

OPBEVARING

1. Trekk ut støpselet fra apparatet og la det kjøle seg ned.
2. Sørg for at alle deler er rene og tørre.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke	Enheden er ikke tilkoblet strøm, eller timeren er ikke aktivert.	Kontroller at støpselet er satt i en jordet stikkontakt, og at timeren er stilt inn for å starte airfryeren.
	Timeren er ikke stilt inn.	Drei på timerknappen for å stille inn ønsket tilberedningstid og slå på apparatet.
Ingrediensene tilberedt i airfryeren er ikke ferdige	For stor mengde mat.	Fyll mindre porsjoner i kurven. Mindre porsjoner blir jevnere tilberedt.
	For lav temperatur.	Drei på temperaturnappen for å velge ønsket temperaturinnstilling (se avsnittet "Innstillinger").
	Tilberedningstiden er for kort.	Drei på timerknappen for å velge ønsket tilberedningstid (se avsnittet "Innstillinger").
Ingrediensene blir ujevnt tilberedt i airfryeren	Visse typer ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå hverandre eller krysser hverandre (f.eks. pommes frites), må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet "Innstillinger").
Frityrstekte snacks er ikke sprø når de tas ut av airfryeren	Du har brukt en type snacks som er beregnet for en tradisjonell frityrgrøte.	Bruk ovn-snacks, eller pensle lett med olje på snacksene for et sprøere resultat.
Jeg klarer ikke å sette inn bakken riktig i apparatet.	Det er for mye mat i kurven.	Ikke fyll kurven over den maksimale mengden som er angitt i tabellen tidligere i manualen.
	Kurven er ikke plassert riktig i bakken.	Trykk kurven ned i bakken til du hører et klikk.
Hvit røyk kommer ut av apparatet.	Du tilbereder ingredienser med høyt fettinnhold.	Sørg for at temperaturen holdes under 180 °C når du tilbereder ingredienser med høyt fettinnhold i airfryeren.
Stekebakken inneholder fortsatt fettete rester fra tidligere bruk.	Hvit røyk skyldes at fett varmes opp i bakken	Sørg for å rengjøre bakken grundig etter hver bruk.
Hjemmelagde pommes frites blir ujevnt tilberedt i airfryeren.	Du har ikke lagt potetstavnene i vann før du stekte dem.	Legg potetstavnene i bløt i en bolle med vann i minst 30 minutter, ta dem deretter opp og tørk dem med kjøkkenpapir..
	Du brukte ikke riktig type potet.	Bruk ferske poteter, og sørg for at de holder seg faste under steking.
Hjemmelagde pommes frites er ikke sprø når de tas ut av airfryeren.	Sprøheten til pommes frites avhenger av mengden olje og vann i potetene.	Sørg for å tørke potetstavnene grundig før du pensler dem med olje.
		Skjær potetene i tynnere staver for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

NO

SORTERINGSVEILEDNING

Elektrisk og elektronisk utstyr inneholder materialer, komponenter og stoffer som kan være farlige og skadelige for menneskers helse og for miljøet dersom avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (EE-avfall) ikke håndteres på riktig måte. Produkter merket med «overkrysset søppelkasse» er elektrisk og elektronisk utstyr. Symbolet med den overkryssede søppelkassen viser at EE-avfall ikke må kastes sammen med usortert husholdningsavfall, men må samles inn separat. Til dette formålet har alle kommuner etablert innsamlingsordninger, hvor innbyggere gratis kan levere EE-avfall på gjenvinningsstasjoner eller andre innsamlingssteder, eller få det hentet direkte fra husholdningen. Nærmere informasjon fås hos kommunens tekniske etat.